C/2025/5052

17.9.2025

**Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission** [1]

(C/2025/5052)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

**«Aceite del Bajo Aragón»**

**PDO-ES-0118-AM02 — 11.6.2025**

1. **Dénomination du produit**

«Aceite del Bajo Aragón»

2. **Type d'indication géographique**

☒ appellation d'origine protégée (AOP)

☐ indication géographique protégée (IGP)

☐ indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ produits agricoles

☐ vins

☐ boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Dirección General de Alimentación - Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications décrites et motivées ci-dessous ne comprennent pas de modification du nom ou de la dénomination de l'indication géographique, ni de l'usage d'un tel nom; elles ne comportent pas de risque d'altération du lien, ni de nouvelles restrictions à la commercialisation du produit. Par conséquent, ces modifications sont considérées comme des modifications standard au sens de l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787, (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Modification rédactionnelle des caractéristiques du produit.*

Les modifications demandées concernent la définition figurant au point B «Description du produit», qui correspond au point 3.2 du document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles relatives à l'enregistrement et à la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ces modifications sont considérées comme des modifications non essentielles. Il s'agit de mettre à jour les définitions en fonction des règlements en vigueur.

DESCRIPTION:

Le passage suivant est supprimé:

«Aspect: limpide, sans voile, aspect trouble ou impureté empêchant d'apprécier sa transparence.

Couleur: jaune avec des nuances allant du jaune doré au jaune vieil or.

Saveur: goût fruité au début de la campagne rappelant légèrement l'amande, sans amertume, plutôt doux et légèrement piquant.

Note minimale donnée par le jury de dégustation: qualification en tant qu'"huile d'olive vierge extra"».

Le texte modifié est désormais libellé comme suit:

«Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: vert ou vert jaunâtre au début de la campagne; jaune à la fin de la campagne, lorsque l'huile est plus mûre.

Profil: selon le moment de la récolte, les huiles fruitées peuvent varier du léger à l'intense, et les huiles amères et ardentes du léger au modéré, avec des notes pouvant rappeler les fruits secs, en particulier les noix et les amandes.

Médiane des défauts (Md): = 0

Médiane du fruité (Mf): > 2

Médiane de l'attribut amer: < 6

Médiane de l'attribut piquant: < 6

Caractéristiques physico-chimiques:

Acidité (% d'acide oléique): au maximum 0,80

Indice de peroxyde (mEq $O_2$/kg): au maximum 20

$K_{270}$ (n.m.): au maximum 0,15

$K_{232}$ (n.m.): au maximum 2,00

Humidité et matières volatiles (%): au maximum 0,15

Impuretés (%): au maximum 0,10».

JUSTIFICATION:

Les caractéristiques incluses dans le cahier des charges en vigueur définissent un profil organoleptique obsolète, la description «sans amertume, plutôt doux et légèrement piquant» témoigne d'une époque où les huiles d'olive vierges extra devaient avant tout présenter une amertume et une ardence modérées. Les consommateurs rejetaient les huiles qui n'étaient pas douces et les associaient à des variétés d'olives. Cette idée a évolué, et les huiles sont désormais définies comme légères, moyennes ou intenses.

Il existe sur le marché des huiles d'olive vierges extra produites en début de campagne qui présentent des notes amères et ardentes plus accentuées, ainsi que des huiles plus douces, produites avec des olives présentant un degré de maturité plus élevé. Cette variation va de pair avec la couleur de l'huile, les huiles d'olive vierges extra produites plus tôt étant plus vertes en raison de leur taux de chlorophylle plus élevé, tandis que celles produites plus tard deviennent plus jaunes à mesure que la chlorophylle se dégrade au profit des carotènes. Les exigences relatives aux paramètres physico-chimiques ne sont pas modifiées, seule leur formulation est adaptée afin de la mettre à jour.

La modification a une incidence sur le document unique.

2. *Modification du libellé de la délimitation de l'aire géographique.*

La modification demandée concerne le point C «Aire géographique», dans la partie sur la superficie de culture. Cette modification n'est pas considérée comme une modification essentielle.

DESCRIPTION:

Le passage suivant est supprimé:

«L'oléiculture couvre 36 600 hectares, dont 31 560 hectares de la variété Empeltre, 2 200 hectares de la variété Arbequina et 1 000 hectares de la variété Royal, ce qui représente 95 % de la superficie cultivée de la zone, signe de l'importance économique de cette activité et de son lien avec le territoire».

JUSTIFICATION:

Le cahier des charges ayant été approuvé en 2000, les nombres d'hectares indiqués datent de cette époque. Depuis, 24 ans se sont écoulés, et la superficie cultivée a considérablement changé et continuera d'évoluer au fil du temps. La suppression de cette description vise à mettre à jour le cahier des charges afin qu'il reste d'actualité, et n'a aucune incidence sur le lien avec le territoire. Cette modification n'est pas considérée comme une modification essentielle.

3. *Correction d'une erreur de transcription dans l'aire géographique.*

DESCRIPTION

Cette modification concerne la partie «Aire géographique» du cahier des charges et du document unique. Il s'agit d'inclure la commune de Codo dans l'aire géographique de l'AOP «Aceite del Bajo Aragón».

Modification non essentielle.

JUSTIFICATION:

La commune de Codo a été ajoutée afin de corriger une erreur dans la transcription des communes constituant l'aire géographique. Les limites extérieures de l'aire géographique ne sont pas modifiées, la commune de Codo se situant à l'intérieur de celle-ci. Il s'agit de corriger une erreur dans la description de l'aire géographique.

La modification a une incidence sur le document unique.

4. *Modification de la description de la délimitation de l'aire géographique.*

La modification demandée concerne la description de la délimitation de l'aire géographique figurant au point C «Aire géographique».

Le passage suivant est supprimé:

«Délimitation de l'aire géographique. - L'aire de production des huiles protégées par l'appellation d'origine "Aceite del Bajo Aragón" est le district naturel situé à l'ouest de la Communauté autonome d'Aragon entre les provinces de Saragosse et de Teruel».

Le texte suivant est inséré:

«Délimitation. L'aire géographique correspond au district naturel situé à l'ouest de la Communauté autonome d'Aragon entre les provinces de Saragosse et de Teruel. Elle présente un périmètre de 469,4 kilomètres, pour une superficie totale de 6 380 kilomètres carrés.

Tant la production des olives que l'extraction du produit et le conditionnement des huiles protégées par l'appellation d'origine sont effectués dans l'aire géographique».

JUSTIFICATION:

Il s'agit de mettre à jour la description de la délimitation de l'aire géographique, afin d'y inclure la superficie de l'aire protégée. Il est également précisé que l'huile bénéficiant de l'AOP «Aceite del Bajo Aragón» est extraite et conditionnée dans cette aire protégée.

5. *Modifications rédactionnelles.*

La modification demandée concerne la définition figurant au point D «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique», deuxième alinéa. Cette modification n'est pas considérée comme une modification essentielle.

DESCRIPTION:

La phrase suivante est supprimée:

«[entité] de contrôle sélectionnée».

La phrase suivante est ajoutée:

«[entité] d'évaluation de la qualité sélectionnée».

Motif(s)

JUSTIFICATION:

Il s'agit d'un changement de nomenclature dû à des modifications apportées aux systèmes de qualité.

6. *Modifications rédactionnelles.*

La modification demandée concerne la description de l'origine des olives, au point E «Méthode de production». Cette modification n'est pas considérée comme une modification essentielle.

DESCRIPTION:

Le mot suivant est supprimé:

«plantations».

Le mot suivant est inséré:

«exploitations».

JUSTIFICATION:

Il s'agit d'un changement de nomenclature dû à des modifications apportées aux systèmes de qualité.

7. *Modifications rédactionnelles.*

La modification demandée concerne la description de l'origine des olives, au point E «Méthode de production». Cette modification n'est pas considérée comme une modification essentielle.

DESCRIPTION:

La phrase suivante est supprimée:

«contrôlées par ce dernier et accompagnées d'un certificat de conformité correspondant».

JUSTIFICATION:

Les procédures de certification n'incluent pas ce document pour les opérateurs primaires.

8. *Adaptation de la méthode de production.*

La modification demandée concerne la description de l'origine des olives, au point E «Méthode de production». Cette modification n'est pas considérée comme une modification essentielle.

DESCRIPTION:

L'ensemble du paragraphe est supprimé:

«Pratiques culturales.- Pour l'entretien des sols, il convient d'effectuer un travail du sol peu profond au printemps et en été. La fertilisation ne doit pas impliquer de doses supérieures à 1 kg de $N_2$ par arbre, avec un traitement sous forme ammoniacale à la sortie de l'hiver. La taille doit être légère dans les jeunes plantations, avec quelques éclaircissements des branches à partir de la quatrième année, qui favorisent la pénétration de la lumière dans la frondaison de l'arbre et la formation de nouveaux rameaux. En vue de maintenir l'équilibre feuillage/bois dans les plantations adultes, il convient d'éviter les tailles sévères, risquant de dévitaliser l'arbre. Une taille de régénération sera effectuée afin de favoriser la formation de nouveaux rameaux et de créer de nouvelles structures arborescentes».

Le paragraphe suivant est inséré:

«Les pratiques culturales et d'entretien des sols dépendent des intervalles de plantation, du type d'irrigation (culture irriguée ou sèche) et des variétés cultivées. Aujourd'hui, il existe de nombreux systèmes de gestion des plantations en fonction de la déclivité des terrains, des pieds d'oliviers et des variétés. La taille dépend également des intervalles de plantation et de la manière dont on souhaite effectuer la récolte. Il en existe plusieurs types, à savoir la taille de régénération, la taille de formation et la taille de fructification».

Motif(s)

JUSTIFICATION:

Un agriculteur bénéficiant de l'AOP «Aceite del Bajo Aragón» ne peut être soumis à des règles préétablies en matière de pratiques agricoles générales, compte tenu de l'évolution des intervalles de plantation, des systèmes d'irrigation et, par conséquent, du type de taille des oliviers.

9. *Modification de la méthode de production.*

La modification demandée concerne la description de la récolte au point E «Méthode de production». Cette modification n'est pas considérée comme une modification essentielle.

DESCRIPTION:

Le passage suivant est supprimé:

«Elle sera réalisée à partir de la mi-novembre, lorsque les fruits verts ne seront plus présents sur l'arbre, soit par des méthodes traditionnelles de cueillette à la main, soit par secouage (vibration) des branches».

Le paragraphe suivant est inséré:

«La récolte des olives, qui concerne exclusivement les olives n'ayant pas touché le sol, se fait directement sur l'arbre, selon des méthodes traditionnelles, à savoir à la main, par gaulage ou par vibration».

JUSTIFICATION:

La notion de qualité et les périodes de récolte ont évolué ces dernières années. Non seulement les huiles d'olive vierges extra fruitées font l'objet d'une forte demande de la part des consommateurs, mais, en raison de leur composition chimique plus riche en polyphénols et autres composés de la fraction insaponifiable, ces huiles ont une incidence plus positive sur la santé des consommateurs et se conservent en outre plus longtemps. Parmi les variétés reconnues couvertes par le cahier des charges, l'Arbequina est récoltée plus tôt et présente une maturation plus irrégulière. Cette modification bénéficiera à la qualité de l'huile certifiée et à sa mise sur le marché tant au niveau national qu'international.

10. *Modernisation de la méthode de production.*

La modification demandée concerne le paragraphe du point E «Méthode de production» relatif au broyage. Cette modification n'est pas considérée comme une modification essentielle.

DESCRIPTION:

Le paragraphe sur le broyage est supprimé:

«Il consiste à briser les tissus de la pulpe pour en extraire l'huile sous forme d'émulsion. Les olives "Bajo Aragón" ne nécessitent pas de broyage fin lors de la récolte des fruits mûrs. Les types de moulins suivants peuvent être utilisés. - Moulin aplatisseur: utilisé dans le système traditionnel. Pour l'obtention d'une émulsion optimale, il faut compter 10 à 15 minutes de trituration à température ambiante. - Moulin mécanique: utilisé dans les systèmes continus. Il permet de briser davantage les cellules du fruit».

Ce texte est remplacé comme suit:

«Le broyage est la première étape du processus d'élaboration de l'huile à laquelle sont soumises les olives. L'objectif est de briser les fruits afin qu'ils puissent libérer l'huile contenue dans leurs cellules. Dans les systèmes continus, les huileries sont équipées de systèmes d'obtention de la pâte. Les olives y sont introduites progressivement de manière automatisée, avec ou sans noyau, et triturées de façon à obtenir une pâte en vue de l'étape suivante».

JUSTIFICATION:

Dans le paragraphe à remplacer, il est fait référence au système de production traditionnel, qui sera supprimé du nouveau cahier des charges. On y précise également que les olives doivent toujours être mûres, la durée du broyage et la température. Ces paramètres ne sont actuellement pas appliqués de manière concrète, car ils dépendent de nombreux autres facteurs susceptibles de faire varier les conditions générales. Les olives peuvent être vertes ou mûres, tandis que la durée et la température varient en fonction de l'état des olives.

La modification a une incidence sur le document unique.

11. *Modernisation de la méthode de production.*

Modernisation de la méthode de production.

La modification demandée concerne le paragraphe du point E «Méthode de production» relatif au brassage de la pâte. Cette modification n'est pas considérée comme une modification essentielle.

DESCRIPTION:

Le paragraphe sur le brassage de la pâte est supprimé:

«Il s'agit de rassembler les gouttelettes d'huile afin de former un film d'huile, un processus que favorise une augmentation de la température de la pâte (30-35 °C)».

Ce texte est remplacé comme suit:

«Une fois la pâte obtenue par broyage, l'étape suivante est le brassage, dont la fonction est d'extraire l'huile des cellules des fruits et de créer des gouttes de plus en plus grandes par agrégation. Les machines de brassage sont équipées de pales ou de tout autre système permettant de déplacer lentement et en continu la pâte dans des récipients semi-cylindriques. Il est recommandé de travailler à moins de 30 °C, le temps de brassage étant fonction des conditions de la pâte».

JUSTIFICATION:

Dans les techniques modernes, et dans un souci de toujours privilégier la qualité, il n'existe pas de fourchettes de température définies, ces dernières dépendront de la variété et du moment de la récolte. Par le passé, les températures de brassage élevées visaient à accélérer l'extraction et l'agglutination de l'huile provenant de la pâte de brassage. La priorité était accordée au rendement, et non à la qualité. Aujourd'hui, il est recommandé de travailler à des températures basses inférieures à 30 °C, sans qu'il ne soit possible de préciser une fourchette spécifique.

12. *Modernisation de la méthode de production.*

La modification demandée concerne le paragraphe du point E «Méthode de production» relatif à la séparation des phases. Cette modification n'est pas considérée comme une modification essentielle.

DESCRIPTION:

Le paragraphe sur la séparation des phases est supprimé:

«Après le broyage, on obtient une fraction solide (les grignons) contenant une certaine quantité d'huile et une fraction liquide (les margines et l'huile) contenant des solides en suspension. Deux méthodes peuvent être adoptées pour la séparation des phases solide et liquide. - Méthode traditionnelle. Elle consiste à séparer les phases par pressage, séparation des solides et décantation. Le pressage est un processus discontinu effectué dans des presses à scourtins. Les solides doivent être séparés à l'aide de tamis vibratoires. Le processus de décantation, qui consiste à séparer l'huile des margines en utilisant leur différence de densité au moyen d'une série de cuves (*pozuelos*), doit être effectué dans des locaux où la température est d'environ 20 °C».

Ce texte est remplacé comme suit:

«Après son brassage, la pâte est centrifugée. La densité des liquides fait que les produits extraits sont séparés en différents niveaux, les éléments les plus lourds (l'eau et les grignons) se concentrant près des bords de la centrifugeuse et l'élément le plus léger (l'huile) en son centre.

Dans ce système de centrifugation, il convient de distinguer:

— * un système plus traditionnel, dit "à trois phases" (huile, margines et marc), consistant à ajouter de l'eau au mélange obtenu par brassage puis à centrifuger le tout, ce qui permet de séparer l'huile des margines et du marc;

— * un système à deux phases, dans lequel le mélange obtenu par brassage est directement centrifugé, et les résidus solides et liquides issus du broyage forment un sous-produit appelé "grignon". L'huile peut ensuite être centrifugée à nouveau dans une centrifugeuse verticale afin d'éliminer les derniers résidus, ou subir un processus de décantation».

JUSTIFICATION:

Le système discontinu ou traditionnel n'est plus utilisé en raison des inconvénients qu'il présente: le processus de trituration des olives est lent et discontinu, les olives devant être versées manuellement dans le mécanisme du moulin.. Il s'agit donc d'une opération chronophage, durant laquelle les olives peuvent être entreposées pendant un certain temps, ce qui risque de les faire fermenter et de réduire la qualité de l'huile. La décantation maintient l'huile en contact avec l'eau de végétation, qui contamine l'huile et réduit sa qualité au fur et à mesure qu'elle reste en contact avec celle-ci. En somme, les systèmes traditionnels ne sont pas optimaux pour obtenir les qualités d'huile d'olive vierge extra requises par les paramètres du cahier des charges.

13. *Modifications rédactionnelles.*

La modification demandée concerne la description des techniques culturales au point F «Lien avec le milieu géographique». Cette modification n'est pas considérée comme une modification essentielle.

DESCRIPTION:

Le passage suivant est supprimé:

«a) Densité de plantation.- La culture est effectuée sous une forme irriguée et non irriguée. La densité des plantations non irriguées est de 60 à 100 arbres par hectare pour les variétés Empeltre et Royal, et de 80 à 150 arbres pour l'Arbequina. En cas d'irrigation, la densité maximale des variétés Empeltre et Royal sera de 200 arbres par hectare et de 1 000 arbres pour l'Arbequina».

Ce texte est remplacé comme suit:

«La culture peut être irriguée ou non. La densité des plantations non irriguées est généralement de 60 à 100 arbres par hectare pour les variétés Empeltre et Royal, et de 80 à 150 arbres pour l'Arbequina. Dans les cultures irriguées, la densité des variétés Empeltre et Royal est généralement de 200 arbres par hectare et de 1 000 arbres pour l'Arbequina».

Modifications rédactionnelles.

14. *Modification du lien avec le milieu.*

La modification demandée concerne les paragraphes suivants du point F «Lien avec le milieu géographique»: b) «Usage de l'irrigation», c) «Entretien des sols», d) «Fertilisation», e) «Défense phytosanitaire», et f) «Taille». Cette modification n'est pas considérée comme une modification essentielle.

DESCRIPTION:

Les paragraphes suivants sont supprimés:

«b) Usage de l'irrigation. - Lorsque de l'eau est disponible, l'irrigation est effectuée au cours des périodes suivantes: en avril-mai, à proximité de la floraison; à la mi-juillet, lors de la phase de durcissement de l'endocarpe; et d'août à septembre, durant la phase de croissance rapide des fruits.

c) Entretien des sols. - En avril, juin et septembre, trois labours superficiels sont effectués au cultivateur. Un passage de rouleau à lame a ensuite lieu en octobre afin de préparer le sol pour la récolte.

d) Fertilisation. - La dose d'azote annuelle maximale ne dépasse pas un kilogramme par arbre, et la première incorporation a lieu à la sortie de l'hiver. Le phosphore et la potasse sont appliqués en automne.

e) Défense phytosanitaire - L'agriculteur applique des traitements phytosanitaires appropriés pour protéger les arbres des organismes nuisibles et des maladies les plus fréquents dans l'aire géographique, à savoir: pour les organismes nuisibles: la mouche de l'olive (*Bactrocera oleae*), la teigne de l'olivier (*Prays oleae*), le neiroun (*Fhloeotribus scarabeoides*), la cochenille noire de l'olivier (*Saissetia oleae*), la pyrale du jasmin (*Mmargaronia unionalis*) et *Europhera pinguis*; pour les maladies cryptogamiques: *Cycloconium oleaginum* et *Capnodium elaeophilum*, un champignon qui se développe sur le miellat rejeté par la cochenille noire de l'olivier.

f) Taille. - Au cours de la période de formation, il convient d'effectuer une taille légère afin d'éviter des retards dans l'entrée en floraison. En cas de taille en gobelet, il convient de laisser deux ou trois branches principales à un mètre du sol et, à partir de la quatrième année, d'éclaircir légèrement les branches pour faciliter la pénétration de la lumière dans la frondaison de l'arbre. Dans les plantations adultes, il convient de maintenir l'équilibre feuillage/bois aux mêmes niveaux qu'au cours de la période juvénile.

g) Rendement de l'huile. - Le rendement maximal de l'huile est de 1 250 kilogrammes par hectare sur les terres non irriguées et de 2 000 kilogrammes par hectare sur les terres irriguées».

JUSTIFICATION:

Les techniques culturales, la taille et le rendement de l'huile ne sont pas des paramètres associés au lien, mais des pratiques universelles qui ne modifient pas le produit final.

L'aire géographique, le climat, le sol et, surtout, les variétés d'olives constituent les éléments caractéristiques de l'«Aceite del Bajo Aragón». Les techniques d'irrigation et de traitement des sols ont changé depuis l'an 2000. Traditionnellement, les intervalles de plantation étaient établis en fonction des précipitations, des systèmes d'irrigation et d'autres facteurs environnementaux.

La tendance est actuellement à l'irrigation ainsi qu'aux traitements phytosanitaires et de protection des sols par goutte-à-goutte. Les besoins en matière de techniques culturales évoluent en fonction des dernières tendances de la culture oléicole. La morphologie de l'arbre a également évolué en fonction du type de récolte et de la variété d'olive.

L'entretien des sols peut varier selon le type d'exploitation, les intervalles de plantation et le système d'irrigation. De nos jours, les couches végétales sont généralement conservées afin de prévenir l'érosion. Il est inutile d'imposer des exigences spécifiques relatives au système d'entretien des sols.

Ces dernières années, l'importance d'adopter des pratiques agricoles durables, qui réduisent au minimum les incidences sur l'environnement, est de plus en plus reconnue. Les pratiques agricoles traditionnelles étant susceptibles d'entraîner une utilisation excessive de produits chimiques et d'engrais, elles peuvent avoir des incidences négatives sur la qualité des sols, la biodiversité et la qualité de l'eau. La transition des pratiques oléicoles vers des méthodes plus durables peut contribuer à préserver l'environnement et à garantir la longévité de la production.

Il est important de souligner que les évolutions scientifiques et technologiques, ainsi que les défis environnementaux et les exigences du marché, continuent de mettre en lumière la nécessité d'améliorer et d'adapter les pratiques agricoles futures.

La modification a une incidence sur le document unique.

15. *Modification de la structure de contrôle.*

La modification demandée concerne la définition du point G «Structure de contrôle». Cette modification n'est pas considérée comme une modification essentielle. Les paragraphes suivants sont supprimés:

«La vérification du respect du présent cahier des charges incombe à:

PREMIUMLAB S.L.

Adresse: Santa Creu de Calafell 49 B
08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelone)

Téléphone: (+ 34) 902 102 358

www.premiumlab.eu».

Ce texte est remplacé comme suit:

«La vérification du respect du présent cahier des charges incombe à l'organisme de certification désigné par le conseil régulateur de l'AOP "Aceite del Bajo Aragón" et agréé par le ministère de l'agriculture du gouvernement d'Aragon».

JUSTIFICATION:

L'organisme de contrôle chargé de vérifier le respect du cahier des charges est une entité externe. Il peut changer d'une année à l'autre, ou modifier sa raison sociale ou son adresse. Il est donc plus judicieux de mentionner dans le cahier des charges que cet organisme est externe et que sa nomination sera consignée dans les registres du ministère de l'agriculture du gouvernement d'Aragon.

16. *Modification rédactionnelle de la rubrique relative à l'étiquetage.*

La modification demandée concerne la définition du point H «Étiquetage».

Cette modification n'est pas considérée comme une modification essentielle.

DESCRIPTION:

Les paragraphes suivants sont supprimés:

«Avant la mise en circulation des étiquettes, celles-ci doivent être autorisées par le conseil régulateur aux fins énumérées dans le présent cahier des charges. Une autorisation accordée peut également être retirée lorsque les circonstances initiales ayant donné lieu à l'autorisation ont changé, après avoir entendu la partie intéressée».

Ce texte est remplacé comme suit:

«Avant la mise en circulation des étiquettes, le conseil régulateur est tenu de vérifier que celles-ci sont conformes aux finalités indiquées dans le présent cahier des charges».

JUSTIFICATION:

Le mot «autorisées» est supprimé en ce qui concerne l'utilisation des étiquettes. Le conseil régulateur examine l'étiquette et informe l'emballeur de sa conformité et du fait qu'il peut commencer à l'utiliser.

DOCUMENT UNIQUE

**«Aceite del Bajo Aragón»**

**PDO-ES-0118-AM02 – le 11 juin 2025**

**AOP (X) IGP ( )**

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Aceite del Bajo Aragón»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

15 — GRAISSES ET HUILES ANIMALES, VÉGÉTALES OU D'ORIGINE MICROBIENNE ET PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION; GRAISSES ALIMENTAIRES ÉLABORÉES; CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE

1509 — Huile d'olive et ses fractions, même raffinées, mais non chimiquement modifiées

1509 20 — Huile d'olive vierge extra

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'«Aceite del Bajo Aragón» est l'huile d'olive vierge extra provenant d'olives des variétés Empeltre, Arbequina et Royal, dont la culture, la transformation et le conditionnement ont lieu dans l'aire de production, de transformation et de conditionnement définie dans le cahier des charges.

Ces olives proviennent exclusivement des variétés Empeltre, Arbequina et Royal, la proportion minimale d'Empeltre devant être de 80 %, en raison de sa prédominance dans l'aire de production et des caractéristiques historiques du produit, la proportion maximale des autres variétés étant de 20 %.

Les huiles bénéficiant de l'appellation d'origine «Aceite del Bajo Aragón» relèvent de la catégorie vierge extra et doivent présenter les caractéristiques ci-dessous.

Couleur: vert ou vert jaunâtre au début de la campagne; jaune à la fin de la campagne, lorsque l'huile est plus mûre.

Profil: selon le moment de la récolte, les huiles fruitées peuvent varier du léger à l'intense, et les huiles amères et ardentes (piquantes) du léger au modéré, avec des notes pouvant rappeler les fruits secs, en particulier les noix et les amandes.

Médiane des défauts (Md): = 0

Médiane du fruité (Mf): > 2

Médiane de l'attribut amer: < 6

Médiane de l'attribut piquant: < 6

Caractéristiques physico-chimiques:

Acidité (% d'acide oléique): au maximum 0,80

Indice de peroxyde (mEq $O_2$/kg): au maximum 20

$K_{270}$ (n.m.): au maximum 0,15

$K_{232}$ (n.m.): au maximum 2,00

Humidité et matières volatiles (%): au maximum 0,15

Impuretés (%): au maximum 0,10

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La matière première utilisée pour la production de l'«Aceite del Bajo Aragón» est constituée des olives des variétés Empeltre, Arbequina et Royal cultivées dans l'aire géographique décrite au point 4.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production des olives et l'élaboration du produit s'effectuent exclusivement dans l'aire géographique décrite au point 4.

Les fruits destinés à l'extraction des huiles protégées par l'appellation d'origine doivent provenir de plantations enregistrées situées dans l'aire géographique délimitée et des variétés autorisées, et doivent être obtenus dans le respect des pratiques culturales prévues dans le cahier des charges.

L'huile est produite dans les moulins agréés, situés dans l'aire de production et qui réunissent les conditions prévues.

L'extraction de l'huile doit être effectuée dans un délai maximal de 48 heures après la récolte. Le processus comprend les étapes suivantes:

— lavage des olives;

— broyage. Le broyage est effectué au moyen d'un moulin mécanique (système continu);

— brassage de la pâte;

— séparation des phases par centrifugation (système continu);

— entreposage.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

L'aire de conditionnement des huiles faisant l'objet de l'appellation d'origine est l'aire formée par les communes qui composent l'aire de production. Le conditionnement est réalisé dans des récipients en verre, en céramique, en polyéthylène (PET) ou en métal, d'une capacité maximale de cinq litres.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les industries de conditionnement qui ont obtenu le certificat de conformité de l'organisme de contrôle choisi par le conseil régulateur doivent apposer sur les étiquettes des emballages la mention «Denominación de Origen Protegida "Aceite del Bajo Aragón"», ainsi que l'étiquette numérotée délivrée par le conseil régulateur, qui permet d'assurer la traçabilité du produit lors de sa commercialisation.

## 4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production des huiles protégées par l'appellation d'origine «Aceite del Bajo Aragón» est le district naturel situé à l'ouest de la Communauté autonome d'Aragon entre les provinces de Saragosse et de Teruel.

L'aire géographique se compose des communes suivantes: Aguaviva, Alacón, Albalate del Arzobispo, Alborge, Alcañiz, Alcorisa, Alloza, Almochuel, Almonacid de la Cuba, Andorra, Arens de Lledó, Ariño, Azaila, Beceite, Belchite, Belmonte de San José, Berge, Bordón, Calanda, Calaceite, Cañizar del Olivar, Caspe, Castelserás, Castelnou, Castellote, Chiprana, Cinco Olivas, Codo, Cretas, Crivillén, Escatrón, Estercuel, Fabara, Fayón, Fórnoles, Foz-Calanda, Fuentes de Ebro, Fuentespalda, Gargallo, Híjar, Jatiel, La Cebollera, La Codoñera, La Fresneda, La Ginebrosa, La Mata de los Olmos, La Portellada, La Puebla de Híjar, La Zaida, Lagata, Letux, Lledó, Los Olmos, Maella, Más de las Matas, Mazaleón, Mequinenza, Molinos, Monroyo, Nonaspe, Oliete, Parras de Castellote, Peñarroya de Tastavins, Quinto de Ebro, Ráfales, Samper de Calanda, Sástago, Seno, Torrecilla de Alcañiz, Torre de Arcas, Torre del Compte, Torrevelilla, Urrea de Gaén, Valdealgorfa, Valdeltormo, Valderrobres, Valjunquera, Vinaceite.

## 5. **Lien avec l'aire géographique**

Les variétés autorisées pour la production de l'«Aceite del Bajo Aragón» sont les variétés traditionnelles de l'aire de production. L'Empeltre et la Royal sont considérées autochtones du fait des références bibliographiques existantes tandis que l'Arbequina a été introduite au XIX$^{e}$ siècle et provient de la province catalane voisine. Le témoignage le plus ancien dont on dispose concernant l'huile de cette zone se trouve dans l'«Ora maritima» d'un poète latin du IV$^{e}$ siècle, Rufo Festo Avieno, qui, en se basant sur un texte datant de 550 av. J.C., raconte comment certains navigateurs remontaient l'Èbre pour faire du commerce avec les riverains et s'approvisionner en huile, vinaigre et blé. Dans l'«Ora maritima», l'Èbre est appelé «Ebro Oleum flumen», ce qui signifie «le fleuve d'huile». Ignacio de Asso, qui écrivit l'«Histoire de l'économie politique de l'Aragon» en 1798, fait de nombreuses références à l'«Aceite del Bajo Aragón».

La notoriété actuelle de l'«Aceite del Bajo Aragón» a débuté à la fin du XIX$^{e}$ siècle, au moment de la prospérité économique de Tortosa, principal marché des huiles de cette zone de l'Aragon, où s'installèrent d'importantes huileries ayant découvert ses qualités. Ceci permit l'installation de nombreuses entreprises commerciales à Alcañiz, lesquelles achetaient directement l'«Aceite del Bajo Aragón» avant qu'elle n'arrive à Tortosa et évitaient ainsi la forte concurrence qui y régnait. Une référence bibliographique importante datant du début du vingtième siècle nous renseigne sur la réputation de l'«Aceite del Bajo Aragón» à cette époque: il s'agit du livre intitulé «Elaboración del Aceite de Oliva» (l'élaboration de l'huile d'olive) écrit en 1918 par Isidro Aguilo y Cortes. Durant le premier tiers du XX$^{e}$ siècle, l'«Aceite del Bajo Aragón» était très appréciée des gastronomes tels que Teodoro Bardaji, Dionosio Perez et d'autres encore. Au fil du temps est née cette maxime, très utilisée en dehors de la région concernée, selon laquelle l'«Aceite del Bajo Aragón» est la meilleure du monde. C'est ce qu'écrit Daniel Magrané dans son ouvrage intitulé «El aceite de oliva en España» (l'huile d'olive en Espagne) (Editions Espasa Calpe 1961).

La zone de culture est située dans la partie sud-est de la vallée de l'Èbre, connue sous le nom de «Bajo Aragón» qui coïncide principalement avec les vallées des cours d'eau Aguavivas, Martin, Regallo, Guadalope et Matarraña. La zone est caractérisée par un climat aride, avec des précipitations rares et irrégulières et des températures extrêmes qui résultent de l'influence continentale étant donné que le relief isole la zone des influences maritimes, tant méditerranéennes qu'atlantiques. Par ailleurs, le fort vent dominant du nord-est, appelé «Cierzo», accentue encore l'aridité. Le territoire est plat ou légèrement vallonné et l'altitude est comprise entre 122 m à Caspe et 632 m à Alcorisa. Les sols sont calcaires et présentent des couches de carbonate de gypse, caractéristiques des sédimentations du miocène en zone lacustre et sous un climat chaud et sec.

Les précipitations annuelles moyennes varient entre 327,9 mm à Caspe et 367,9 mm à Alcañiz. La température moyenne annuelle se situe autour de 14,3 °C à Alcañiz, et de 15 °C à Caspe. La moyenne des températures maximales est de 19,9 °C à Alcañiz et de 20,6 °C à Caspe, les températures minimales respectives s'élevant à 8,8 °C et 9,3 °C. Des données indiquent une amplitude thermique élevée, de plus de 18 °C. De mars à octobre, on observe des températures maximales supérieures à 25 °C, les températures moyennes maximales dépassant les 35 °C durant les mois d'été. Un autre phénomène caractéristique du climat de l'aire est l'«inversion thermique». En hiver, pendant les périodes anticycloniques, l'air froid se dépose sur les couches inférieures, ce qui donne lieu à la formation de brouillards froids prolongés et à des maxima inférieurs à 6 °C, tandis qu'à une altitude supérieure, où il n'y a pas de brouillard, les maxima peuvent dépasser les 15 °C.

L'évolution des techniques culturales à l'aune des progrès scientifiques et technologiques, ainsi que les défis environnementaux et les exigences du marché, sont autant de facteurs soulignant la nécessité de porter l'amélioration des pratiques agricoles au rang de priorité pour l'avenir.

**Référence à la publication du cahier des charges**

https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-protegida-aceite-bajo-aragon